



Hapjes

Feestelijke lasagnerolletjes

Voor 8 personen.

Ingrediënten

1 sjalot (gesnipperd)
1 lookteentje
250 gram spinazie
200 gram ricotta
20 gram parmezaanse kaas (geraspte)
60 gram mozzarella (geraspt)
70 gram lasagnevellen
300 milliliters SPAR Traditionale tomatensaus
sla (gemengd)
1 eetlepel olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de lasagnevellen beetgaar in lichtgezouten water. Leg ze op een vochtige handdoek. Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit de olie en bak de sjalot en knoflook glazig. Voeg de spinazie in delen toe en roerbak op hoog vuur tot de groente is geslonken. Kruid met peper en zout.

Knijp al het vocht uit de spinazie en meng met de ricotta en de Parmezaanse kaas. Kruid met peper en zout. Schep wat van het ricotta-spinaziemengsel op de lasagnevellen en rol ze op. Snij de rolletjes in twee.

Schep de helft van de tomatensaus op de bodem van een ovenschaal. Leg er de opgerolde lasagne op. Verdeel de rest van de saus over de rolletjes. Bestrooi met de mozzarella en zet 15 minuten in de oven. Verdeel wat gemengde sla over amusebordjes en leg er een lasagnerolletje op.

Keukenbenodigdheden

Oven

